

Artikel	BAUERNMILD 500G LU LIEKEN		
Marke (Eigenmarke)	Lieken Urkorn		
Artikelnummer	54002100		
Artikelbeschreibung	Weizenmischbrot		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 500		
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g		
Direktverpackung	bedruckter PP-Beutel mit Clip		
Verpackungsmaterial	PP (Polypropylen)		
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	Lieken Brot- und Backwaren GmbH		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	PP-Mehrwegkorb		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	trocken lagern, vor Wärme schützen		
Zutatenliste	WEIZENMEHL (54%), Wasser, Natursauer-Teig (12%) (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, Salz, Rapsöl, Hefe, Säureregulator Natriumacetate. Kann Spuren von Sesam enthalten.		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	965 / 228		
Fett			
gesamt	2,00		
gesättigte Fettsäuren	0,60		
Kohlenhydrate			
gesamt	43,00		
davon Zucker	2,50		
Eiweiß	7,50		
Salz	1,38		
Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Roggenmehl
Dinkel			x
Gerste			x
Hafer			x
Kamut			x
Roggen	x		
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose			x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Cashewnüsse			x
Haselnüsse			x
Macadamia- oder Queenslandnüsse			x
Mandeln			x
Paranüsse			x
Pecannüsse			x
Pistazien			x
Walnüsse			x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂			x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Zusatzstoffe			
		ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x		

chininhaltig	X
coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei		X
gentechnisch verändert		X

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis

Verzehrfertig. Nach dem Öffnen wieder verschließen, trocken lagern und innerhalb weniger Tage verzehren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Farbe: hellbraune Kruste, helle Krume; Optik: Freigeschoben gebackenes, geschnittenes Weizenmischbrot mit einer feinen und etwas ungleichmäßigen Porung. Das Produkt kann Mehl, auf der Ober- und Unterseite, in unterschiedlicher Ausprägung aufweisen welches es technisch bedingt durch die Anlage erhält.
Geruch	mild, aromatisch
Geschmack	mild, aromatisch
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)
Salmonella in (KbE/g)
Schimmelpilze (KbE/g)